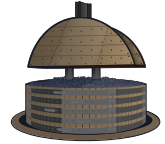


シャンパーニュ、スティルワインから スパークリングワインへ

17世紀

はじめ

- 17世紀初頭、シャンパーニュ地方で黒ブドウから白ワインを作り出す圧搾法が開発されました。こうして「グレイワイン」がその品質の高さで名声を博します。
- 1668年：ドン・ピエール・ペリニオンがシャンパーニュ産ワインにその卓越性をもたらすこととなる生産方法を編み出します。
 - ブドウの品質へのこだわり
 - アサンブラージュの理論的研究
 - 十分に手をかけた醸造
- 17世紀末：シャンパーニュ地方では、コルク栓の使用が始まります。

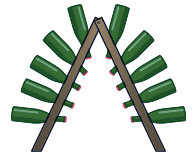


シャンパーニュの人々は、自分たちのワインの保存性を高め、輸送に耐えるようにするため、樽詰めではなく、瓶詰めをするようになります。ワインの発酵過程で生じた泡が、直にグラスの中で表現されるようになり、貴族たちがこぞってこの発泡性ワインに夢になりました。この時期、ワインの発泡はまだ不安定でしたが、シャンパーニュ地方の人々はその後発泡技術の確立に努めています。

18世紀

発泡技術の確立

- 18世紀初頭：イギリス式のガラス製造法がフランスで取り入れられます。ガラス瓶は強度が増し、これにより内部圧力への耐性が向上します。
- 1816年：「動瓶用テーブル」(のちの澱下げ台)が開発され、瓶口に沈殿した澱を集めようになります。こうして続く「デゴルジュマン」で、溜まった澱を取り除くことができるようになりました。
- 1837年：シャロンの薬剤師、ジャン＝バティスト・フランソワが、適度な発泡が起こるよう、シャンパーニュに添加する糖分量を比重計で正確に計測する方法を編み出します。
- 1844年：ミズレプレート(キャップ)をコルクワイヤーで固定する手法が開発されます。
- 1850年：フランスの科学者エドム＝ジュール・モムネが瓶内圧力を計測する圧力計を発明します。
- 1857年：ルイ・パスツールが発酵についての研究に着手します。その後パスツールは酵母の役割と働きを発見し、これがワイン発酵技術の確立につながりました。



のちに、シャンパーニュ出身のワイン醸造学者エミール・マンソーは、ワインの成分とテロワールにより、酵母の栄養吸収や活動が異なることを発見します。

19世紀

近現代の研究

- 今日、さらなる品質向上を目指して、シャンパーニュ業界では、醸造工程の理解とその技術向上に努め、特に圧搾、酵母の選定、酸素の役割、外気中の酸素とボトル内の炭酸ガス入れ替わり、光劣化などの研究を進めています。



19世紀以降、シャンパーニュ生産技術は確立され、その方法は変わっていません。しかし、シャンパーニュ業界では、醸造設備の改善や環境への影響を抑えるソリューションなどについてのイノベーションを絶えず行っています。

詳しくはこちら: champagne.education